



PERCORSO IeFP classe III sala B

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA NAZIONALE: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE EVENTUALE INDIRIZZO DELLA FIGURA NAZIONALE: -SERVIZI DI SALA E BAR

DESTINATARI: n° alunniClasse III sala

Il C.d.C in sede di programmazione individua

CONTENUTI: Alcuni “servizi particolari” , in riferimento alle nuove tendenze ristorative (neo Ristorazione) e ristorazione d’asporto.

OBIETTIVI FORMATIVI:

Acquisire consapevolezza del proprio ruolo (diritti-doveri e capacità di scelte autonome).

Acquisire strumenti d’autovalutazione per verificare il proprio sapere e saper fare con particolare attenzione alle capacità comunicative globali.

Mettere in atto tecniche e strategie di lavoro di gruppo (alunni-docenti) acquisendo la consapevolezza di essere un soggetto collettivo proiettato verso il successo formativo ed un ruolo di sano protagonismo.

Mettere in atto atteggiamenti corretti nel contesto lavorativo (conoscenze e rispetto dei ruoli, adattamento, risoluzione degli imprevisti).

Disporsi al cambiamento e svolgere un ruolo attivo nella ricerca di soluzioni più adeguate al proprio progetto formativo.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

Saper prendere le comande e gli ordini in modo funzionale, anche con l’ausilio della comanda elettronica.

Presentare i prodotti ai clienti; allestire i tavoli di servizio e dei clienti con biancheria, posateria, ceramiche adeguate ai prodotti a l servizio offerto applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala; svolgere piccole lavorazioni in presenza dei clienti (flambè, taglio, predisposizione pietanze

Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute

LINEE METODOLOGICHE DEL PROGETTO INTERDISCIPLINARE: visite guidate, simulazione casi aziendali, utilizzo di materiale

FINALITA’: Conoscere e saper servire preparazioni raffinate e inconsuete; possedere alcune nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela; conoscere le principali preparazioni regionali e internazionali; possedere nozioni basilari circa le cotture utilizzate in cucina

QUOTA AUTONOMIA: (*D P R 15 marzo 2010 , n. 87*) 20% dei curricoli (l'orario complessivo annuale e' determinato in 1.056 ore, corrispondente a 32 ore settimanali di lezione, comprensive della quota riservata alle regioni e dell'insegnamento della religione cattolica secondo quanto previsto *all'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226*) nell'ambito degli indirizzi definiti dalla Regione e in coerenza con il profilo

FLESSIBILITA': 25% dell'orario annuale delle lezioni per svolgere un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema dell'istruzione e della formazione professionale regionale.

PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALIZZATA

Tipologia utilizzata	Nominativo alunni
P.E.I. (diversamente abili)	
Piano di studi personalizzato	

UNITA' FORMATIVA Laboratori di Recupero e Sviluppo degli Apprendimenti

PIANO FORMATIVO PERSONALIZZATO corsi leFP Telese A.S. 2014/2015

CLASSI 3^

N° UF	RISULTATI ATTESI (<i>CORRELAZIONE CON ALTRE UF, INTERAZIONE TRA UF</i>)	AREE FORMATIVE COINVOLTE	CRITERI APPLICATIVI (<i>VALENZA FORMATIVA</i>)	DURATA TOT. 64 (<i>SVILUPPO TEMPORALE E ORE</i>)
3° 4° anno				
1	Accoglienza e recupero/consolidamento delle competenze pregresse (<i>UF preliminare alle altre UF e premessa di tutto lo sviluppo successivo delle ulteriori UF</i>)	<i>Area dei linguaggi Area storico-socio-economica Area scientifico-tecnologica Area tecnico-professionale</i>	Ripasso delle conoscenze e abilità riferite alle competenze del 1° e 2° anno. Esercitazioni laboratoriali.	<i>Tutti i docenti Si sviluppa nella prima settimana dell'AS per un totale di 12 ore</i>
2	Verifica del recupero/consolidamento delle competenze pregresse non raggiunte (<i>E' prevista l'area di personalizzazione per armonizzare i diversi livelli di preparazione. In quest'ottica l'UF è preliminare e correlata alle altre UF.</i>)	<i>Area dei linguaggi Area storico-socio-economica Area scientifico-tecnologica Area tecnico-professionale</i>	Mira a verificare i livelli di preparazione in ingresso nella 2^ e 3^ classe ed a recuperare quei requisiti essenziali per lo svolgimento delle successive UF. (Curriculare) Tutte le aree formative previste dal portfolio della classe 2^ e 3^ intervengono somministrando verifiche di recupero/consolidamento delle competenze pregresse non	<i>Tutti i docenti Si sviluppa nella seconda settimana dell'AS e curricularmente per un totale di 38 ore</i>

		Area di personalizzazione	raggiunte.	
--	--	---------------------------	------------	--

Materia	Contenuti	Obiettivi	Abilità	Conoscenze	Metodologia e strumenti	Verifiche	Tempi		
1. ASSE LINGUISTICO									
Italiano Docente: Donnarumma Rosa	Pubblicità e nuovi prodotti Alimentari. Nascita di nuovi Bisogni alimentari. Le tecniche della Comunicazione Il linguaggio pubblicitario	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo Prodotte testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	<ul style="list-style-type: none">• Affrontare situazioni comunicative sul piano professionale e relazionale sia all'interno dell'azienda sia con i clienti e fornitori• Mettere in relazione testi di varie tipologie relativi ai diversi autori, cogliendone le diversità• Utilizzare adeguatamente le informazioni professionali quali riviste specialistiche, documentazioni tecniche, siti	<ul style="list-style-type: none">• Codici comunicativi e relazionali nei contesti organizzativi e professionali• Strumenti delle comunicazioni nei contesti economici e professionali• Modulistica e documentazione propria del contesto economico e professionale	Lezione interattiva; Lettura guidata di testi specialistici quali guide enogastronomiche. Visite guidate.	Rilevazione della comprensione, produzione orale semi-guidata	46 h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
Inglese	Conversazioni brevi e semplici sui temi di interesse professionale: al ristorante e nei vari				Pair work, group work, dialogue, Libro di testo, internet,	esercitazioni libere	35h		

Docente: Pala Vincenzo	luoghi di servizio al pubblico sia come professionista che come cliente Tradurre brevi testi scritti e orali propri del settore professionale	Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	internet del settore • Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative • Interagire in conversazioni brevi e semplici sui temi di interesse professionale • Scrivere brevi testi di interesse professionale • Tradurre brevi testi scritti e orali propri del settore professionale	• Strumenti della comunicazione in lingua straniera nei contesti economici e professionali • Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte(pittura architettura, fotografia, fil musica, etc) • Autori rilevanti del patrimonio culturale • Codici comunicativi nei messaggi multimediali	cd, dvd, fotocopie		Ore curricolari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurricolari
Tedesco Docente: Paciello Fabiana	<i>Kommunikation:</i> drammatizzazione di dialoghi fra cameriere e cliente al ristorante e nei vari luoghi di servizio al pubblico. Spiegare ingredienti, utensili e preparazione per un cocktail. <i>Produktion:</i> Produrre testi relativi all'ospitalità alberghiera. Redazione di un menu.		• Riconoscere alcune forme di espressione artistica e i loro autori • Comprendere i prodotti della comunicazione multimediale		Lavoro di gruppo e a coppia lezione frontale e in plenum.	Materiale di settore fotocopia, testi	35h		
		Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico					Ore curricolari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurricolari
		Utilizzare testi multimediali							
2. ASSE MATEMATICO									
Matematica Docente:	Calcolo di percentuali e proporzioni. Costruzione ed utilizzo di grafici. Incidenza del costo della materia prima sul	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentando le onde in forma geometrica Confrontare ed analizzare le figure	Applicare in contesto professionale i principi matematici appresi Applicare le principali formule relative alle	Principi matematici: proporzioni, percentuali, operazioni aritmetiche, operazioni algebriche, equazioni, funzioni	lezioni partecipate lezioni di gruppo	verifica orale monitoraggio con test a risposte multiple	34 H		
							Ore curricolari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurricolari

Langella Laura	prezzo finale di un prodotto (espresso, cappuccino, cocktail).	geometriche Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	figure geometriche Applicare idonee strategie matematiche nelle problematiche del contesto professionale Elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti	Misure di grandezza Problemi applicati alla professione e loro possibili soluzioni Foglio elettronico					
-----------------------	--	---	--	---	--	--	--	--	--

3. ASSE TECNICO-SCIENTIFICO

Servizi di Sala Bar e Vendita Docente: Mattera Luciano	Alcuni “servizi particolari”, in riferimento alle nuove tendenze ristorative (neo Ristorazione) e ristorazione d’asporto.	Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Approntare materiali, strumenti e macchine per le diverse fasi di attività sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso	Utilizzare le indicazioni di appoggio e/o le istruzioni per predisporre le diverse fasi di attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alla peculiarità delle attività da eseguire e dell’ambiente organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Principali terminologie tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del servizio di promozione e accoglienza Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione attrezzature di servizio	Lezioni Frontali; Lezioni laboratori ali; Ricerche; Produzioni di lavori in autoformazione; Visite Guidate;	Tecnico Pratiche	78h		
							Ore curricolari	Ore di competenza senza curricul.	Ore di competenza extracurricolari

		Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine	salvaguardia ambientale specifiche di settore	normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore						
		Predisporre la comanda secondo lo standard aziendale richiesto	Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	normativa e disposizioni igienico-sanitarie nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti						
		Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Individuare materiali, strumenti e macchine per le diverse fasi di attività sulla base e delle indicazioni di appoggio	principali terminologie tecniche di settore						
		Gestione pratiche amministrative e contabili	Applicare procedure e tecniche di approntamento materiali, strumenti e macchine Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento degli strumenti Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento	processi e cicli di lavoro del processo ristorativo tecniche di comunicazione organizzativa						
				Metodi e tecniche di approntamento materiali strumenti e macchine Tipologie e caratteristiche dei principali materiali, strumenti e macchine del servizio di promozione e accoglienza Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria degli strumenti e delle macchine						
				Procedure e tecniche di monitoraggio						
Scienze degli	L'igiene sul posto di lavoro Bevande alcoliche	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine			Lezione frontale e partecipata, Lettura e discussione di articoli riguardanti argomenti di attualità nel campo della Scienza degli	Verifica scritta e orale Calcolo calorico	34 h			
							Ore curricolari	Ore di comprensione	Ore di comprensione extracurricolari	

alimenti	Cocktail	di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	<p>Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale</p> <p>Presentare i prodotti ai clienti</p> <p>Allestire i tavoli di servizio e dei clienti con biancheria, posateria, ceramiche adeguate ai prodotti a l servizio offerto</p> <p>Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala</p> <p>Svolgere piccole lavorazioni in presenza dei clienti (flambè, taglio, predisposizione pietanze</p> <p>Effettuare le operazioni di incasso</p> <p>Gestire i flussi di cassa</p> <p>Gestire i documenti collegati alla gestione di cassa</p> <p>Assumere consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi;</p> <p>Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute</p> <p>Applicare procedure, protocolli e tecniche di</p>	<p>Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malf funzionamento</p> <p>Elementi di ergonomia</p> <p>Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda</p> <p>Struttura del reparto</p> <p>Tecniche di comunicazione</p> <p>Tecniche di servizio base e avanzate</p> <p>Tipologia di servizio banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registrazione di cassa • Scontrino fiscale • Ricevute fiscali <p>fatturazione</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p>	alimenti.		23operatore	curricul. 11	rriculiari	
Scienze motorie	Il benessere psicofisico	Assumere consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi;			attività di gruppo attività in forma globale, forme di movimento Uscite naturalistiche attività di gruppo Lezione frontale	Prove orali	24h			
							Ore curriculari	Ore di compresenza curricul.	Ore di compresenza extracurriculari	
Docente: Mattera Rita										
Docente:										

[illegible]

E.T.A.T. Diritto e tecniche amministr. strutt. ricett. Docente: Garofalo Patrizia	Agriturismo e bed & Breakfast aspetto normativo: costituzione e gestione, nuove opportunità di sviluppo del territorio.	collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Orientarsi nel mondo del lavoro e nel tessuto produttivo, economico e professionale del proprio territorio	documenti - riconoscere la legislazione e le norme specifiche della comunità professionale di appartenenza - riconoscere la valenza etica e sociale delle scelte economiche e delle loro conseguenze - identificare le caratteristiche essenziali del rapporto di lavoro e della tutela del lavoro nel contesto professionale di riferimento	-norme di settore della comunità professionale -etica del lavoro e deontologia professionale -tipologie di rapporti di lavoro	Lavoro di gruppo, lezione partecipata, utilizzo di materiale didattico di settore, approfondimenti	Verifiche orali e scritte	45h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
							132		
IRC Docente:							24 h		
							Ore curriculari	Ore di compresenza curriculari	Ore di compresenza extracurriculari
							132		

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante lo svolgimento di ogni modulo verranno effettuate delle verifiche come prove di controllo delle conoscenze e delle abilità raggiunte dagli allievi per poter procedere ad eventuali correzioni e/o integrazioni del processo didattico. I criteri di valutazione terranno conto sia dei risultati delle prove che dei prodotti delle ricerche individuali e di gruppo. Saranno oggetto di valutazione le conoscenze e le abilità , l'impegno e la partecipazione alle varie attività didattiche svolte

Asse linguistico	Italiano	
	Inglese	
	Francese	
Asse matematico	Matematica	
Asse Tecnico-Professionale	Lab. Enogastronomia	
Asse Scientifico-tecnologico	Scienze degli Alimenti	
	Scienze Motorie	
Asse storico-sociale	Storia	
	Diritto e Tecniche Amministrative	
	IRC	